

Spenatlåda 4 port

- 1 paket djupfryst hackad spenat, 375 g
- 3 ägg
- 2 dl vispgrädde
- 2 dl riven lagrad ost
- ½ tsk salt
- ½ kryddmått svartpeppar
- 1 tsk fyra kryddor
- 2 tsk potatismjöl

Tina spenaten. Pressa vätskan ur spenaten.

Vispa ihop ägg och grädde. Tillsätt spenat, ost, salt, kryddor och potatismjöl.

Häll fyllningen i en smort avlång form (1,5 liter) eller annan ugnssäker form.

Grädda i ugnen ca 20 minuter i 200 grader.

Servera med rökt kött, t ex fårfiol eller rökt fisk.

Går bra att djupfrysa.